

Elbingische Anzeigen

von

Handlungs- ökonomischen- historischen und litterarischen Sachen.

VIItes Stück. Donnerstag den 24sten Januar, 1788.

Von der Spanischen und Italiänischen Pottasche.

Das Sodasalz ist die Pottasche der Spanier und Italiäner. Sie wird aus verschiedenen Pflanzen, die man hier zu dem Ende säet und die auch wild wachsen, gezogen. Gemeinhin wird die Pflanze Soda genannt. Sie ist für die mittägigen Küsten von Spanien und Sicilien ein ungemein wichtiges Kraut, welches in einem salzigen Boden, theils wild, theils durch die Cultur wächset, die aber gar nicht mühsam ist. Swinburne führt 4 Sorten von der Spanischen an, die vornemlich dazu gebraucht werden, als 1) Barilla, Salsola Soda, und Kali Linn: 2) Gazul ist der Barilla sehr ähnlich, wird aber nach Beschaffenheit des Bodens alle 3 bis 5 Jahre einmal gesäet. 3) Soza. 4) Salicor. Dillon sagt, daß es in der Ebene von Alicante 8 bis 10 Arten Pflanzen gebe, die darzu gebraucht würden. Diese Pflanzen werden zu Asche gebrannt, und

und geben dann das Sodasalz, oder die Sode, welche zum Glaßmachen, Leinwandbleichen, zur Seife und zur Seidenfärberey unentbehrlich ist. Die Asche aller dieser Pflanzen enthält ein starkes Alkali, davon das von der Barilla das beste und reinste ist, obgleich nicht in so grosser Menge. Die Barilla giebt die tüchtigste Asche zum Glaßmachen und dem Leinwandbleichen, die andern Arten aber nimt man zur Seife. Alle machen die Leinwand weiß, aber auch zugleich mürbe, und greifen sie zu sehr an, ausgenommen die Barilla. Die Barilla wird im Frühling in niedrigen Gegenden an der See, oder auch an Salzsümpfen gesäet. Sie gehet bald auf und wird 3 Monate drauf wenn sie in ihrer besten Kraft ist, abgeschnitten und wie Heu getrocknet. Alsdenn werden einige Bündel davon in zugemachte Löcher gesteckt, und das Loch mit Erde zugedeckt, nachdem man zuvor den Bündel angesteckt und nur so viel Luft gelassen hat, als zur Erhaltung des Feuers nöthig ist. Das Feuer verzehrt die Pflanze, und die Asche verglaset sich mit der großen Quantität des aus den Pflanzen gezogenen Salzes. Man läßt es 14 Tage erkalten. Bey Eröfnung der Grube findet sich das Salz in einen festen Klumpen zusammenbacken, das man wie Stein im Steinbruch brechen und heraus schlagen muß. Ein Acker Barille giebt ohngefehr eine Tonne Aschensalz. In Italien nennet man die großen Stücken Ballate, die kleinen Tochi oder Tochetti, und den Staub Polvere di Soda. Soda als Waare betrachtet, wird in Souda de Barilla, und Souda de Bourdine (von der Bourde oder wilden Sode) eingetheilet. Die erstere ist die beste, und davon sind ofte in einem Jahr aus Alicant, wo die mehreste Barilla nach England, Frankreich und Holland ausgeführt wird, 4 Millionen Pfunde, und von der letztern 7 bis 800,000 Pfund ausgeführt werden. In Sicilien werden alle Jahre 80 bis 90000 Centr. oder Cantara gemacht, welche größtentheils nach Venedig und Marseille verschifft werden.

Herr Tielebun hat die Erfahrung gemacht, daß die rothen Beeren der Schwarzwurzel actea spicata, so gut wie Cochenille färben. Er kochte sie mit Weinstein erhöhte sie mit Zinnsolution und sie gaben eine ächte Farbe.

Das Geheimniß eines Teutschen, der in Toskana das Leder schön grün zu färben wußte, bestehet darinn, daß das Leder so lange in gelbes Decoct von Sauerdorn (berberis vulgaris) eingetunkt werde, bis es ganz gelb ist. Darauf wird es getrocknet und nachher so oft in die mit Vitriolsäure gemachte Indigoauflösung getaucht, bis die Farbe angenehm grün wird.

Bier.

Der Brauer in Berlin, ziehet vom Scheffel Malz eine Tonne Bier, und die Tonne wird für 2 Rthlr. verkauft. Es ist keinem Zweifel unterworfen, daß dieser Preiß bey der wirklichen Güte des Bieres nicht sehr mäßig sey. Für den ärmern Theil Menschen sorgt man noch überdem dadurch, daß man noch ein Halbbier zieht, indem man Wasser noch einmal kochen und über die Tröber darüber giessen läßt, welchen Abzug man sehr wohlfeil verkauft. Der Preiß des Weizenbiers ist mit dem Gerstenbiere gleich, und das starke Mannheimer Hopfenbier gilt nicht über 1 Ggr. der Stof.

Der

Der Bierschenker, der das Bier auf Boutellen schlägt und den Stof oder das Quart für 9 Pfennige verkauft, gewinnt also nur den 3ten Theil oder 3 Pfennige, und ob er schon einen Zusatz von Wasser macht, so leidet er auf der andern Seite aber auch durch das Springen der Boutellen. Dahingegen kostet in Elbing die Tonne Gerstenbier 4 Rthlr. Man zieht von 95 Scheffel 99 Tonnen. Mit ähnlichen Einrichtungen, wo die Braugerechtigkeit auf den Häusern haftet, und die eine Braukommun ausmachen, habe ich in Schlesien, Böhmen, Sachsen und auch im Reiche gefunden. Allein hier hat die ganze Stadt nur ein oder zwey Brauhäuser, wo man durch einen angesetzten Brauer, der Reihe nach brauen läßt. Denn welche Hindernisse in den Nahrungen, und welche erschröckliche Kostenerhöhung würde das seyn, wenn die Quantität Bier welche eine dieser Städte jährlich bedürfte in 150 verschiednen Brauhäusern gebrauet werden sollte, in welchen so vielerley Geräthschaften unterhalten werden müßten. (Die Forts. folgt.)

Anekdoten.

Zween Soldaten hatten große Lust, etwas von den Toback wegzutransportiren, der auf einen Wagen vor dem Generaltobackscomtoir in Berlin angekommen war, und noch nicht abgepackt worden. Die zwey dabey sich befindenden Fuhrleute gaben aber genau Achtung, und giengen immer um den Wagen herum. Endlich aber nahm einer dieser Soldaten eine Angel, und angelte damit in den nicht weit davon seyenden Graben, stellte sich als wenn er bisweilen einen Fisch herauszöge, und machte dadurch die Fuhrleute neugierig, so daß sie hin zu ihm kamen, und ihn zusahen. Der andere Soldat der blos darauf gelauert hatte, bepackte sich so bald sie entfernt waren so gut er konnte mit Toback, und gieng damit ungestört davon. Der Fischfänger allein hatte es bemerkt; wie nun die Fuhrleute eine kurze Zeit zugesehen, sagten sie zu ihm. Ey, in dieser Pfütze wirst du viel fangen, wir sehen ja keinen Fisch. Der Soldat lachte, zog seine Angel heraus, und sagte da er sie zusammenwickelte. Ey! nun sind sie schon gefangen, und gieng seinem Cameraden nach.

Ein Kutscher sahe schon die Stadt vor sich liegen, in die er wollte, fragte aber doch zum Schäker einen Bauer, ob er wohl noch heut in die Stadt kommen würde. Der Bauer antwortete, wenn ihr langsam fahret, o ja, wenn ihr aber geschwind fahret, schwerlich. Der Kutscher lachte, gab seinen Pferden die Peitsche und rollte schnell fort; in einen bösen Hohlweg aber zerbrach er, durch das Schnellfahren die Axe und mußte also liegen bleiben. Indessen kam der Bauer wieder vom Felde zurück, und fand da den Kutscher, welcher ihn bat behülflich zu seyn. Der Bauer aber sagte, wem nicht zu rathen steht, den steht auch nicht zu helfen. Kennt ihr mich noch? und gieng seinen Weg.

Nichts hat sich wohl mehr ausgebreitet, als der Gebrauch des Rauch und Schnupftobacks. Viele brauchten ihn als Arzeney, viele aus Hofetiquette, viele als eine Nachahmung die endlich Gewohnheit wurde, viele zum Zeitvertreib, und viele, um die Unannehmlichkeit des Rauchs nicht zu ertragen, rauchten selbst mit. Der Gebrauch wurde so allgemein, daß so gar das Gesetz Verbote zu geben genöthiget war. Er fand Vertheidiger und Gegner und gab zu vielen Streitigkeiten Anlaß. Ein Grossultan Czaar, ein König in Persien, verboten ihren Unterthanen den Gebrauch des Schnupftobacks, bey Verlust der Nase, und nach-

noch-

nochmaliger Uebertretung bey Verlust des Lebens. Pabst VIII, that durch eine Bulle die in Bann, die in der Kirche Toback schnupften. Der englische König Jacob I. schrieb ein dickes Buch wider den Toback. Die medicinische Facultät zu Paris bewies öffentlich in Thesen die Schädlichkeit dieses Krautes, und dabey war das sonderbarste, daß der Doctor der den Vorsitz führte, eine Dose Toback bey sich stehen hatte, und indem er ein wichtiges Argument das die Schädlichkeit des Tobacks bewies, hervorbrachte, allemal eine Priese in die Nase steckte.

Wechsel-Cours. Elbing, den 14. Januar 1788.

Amsterdam	41 Tage	1 L. vls.		309	gr.
—	71 —			307 1/2	gr.
Hamburg	3 Wochen	1 Rthlr. bco.		137	gr.
—	6 —			136 1/2	gr.
Rändige holländische Dukaten			fl.	9	16 gr.
Unrändige dito				9	3
Alberts-Thaler rändig				4	18
dito alte				4	17
Alte Rubeln				3	19
Neue dito				3	6
Gute dito				3	6
Friedr. Wilh. D'or				15	29 à 30
Louis-Carl-d'or				15	24

Diese Elbingische Anzeigen sind Montags und Donnerstags in der hiesigen Buchhandlung und auf allen Königl. Postämtern zu haben.